



<https://www.mepillasquisando.com>



COSTILLAS EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ



INGREDIENTES:

2 kg. de Costillas de cerdo.
2 Cebollas.
150 ml. de Vino dulce Pedro Ximénez.
3 Dientes de Ajo.
½ Cucharadita de Tomillo.
½ Cucharadita de Orégano.
½ Cucharadita de Pimienta.
300 ml. de Caldo de Carne.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

En una sartén amplia con un poco de aceite, ponemos las costillas salpimentadas al fuego, las doramos y sacamos, reservamos. En ese mismo aceite pochamos la cebolla troceada en cuadrado, los ajos, el tomillo y el orégano. Una vez que esté todo en su punto, lo sacamos y trituramos hasta conseguir una pasta homogénea que pasamos a la sartén y agregamos las costillas junto con el vino, dejamos cocer hasta que evapore el alcohol y seguidamente agregamos el caldo. Cocinamos hasta que la carne esté tierna. Podemos acompañar con un arroz cocido, unas verduras salteadas o unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>